**Министерство образования и науки Республики Бурятия  
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**«Республиканский центр образования»**

**«Семейная традиция»**

**Выполнил: ученик 5 «к» класса**

**Лоскутников Максим**

**Научный руководитель: учитель ОДНКНР**

**Перякина Т. Н.,**

**ГБОУ «Республиканский центр образования»**

**2019**

**Оглавление**

1. **Введение………………………………………………………………………………… 3**
2. **Семейная традиция – празднование дня рождения……………....………………. 3**

**2.1. Приготовление блюд и сервировка праздничного стола……………………………. 4**

**2.2. Подготовка подарков и поздравление …………………………..…………………….. 4**

1. **Заключение…………………………………………………………………………….. 5**
2. **Введение**

**Актуальность темы:** в наше время очень важна проблема укрепления семейных связей, воспитания любви к родственникам и уважения к старшим, потому что семья – это ячейка общества и от того, насколько крепка семья, зависит, будет ли сильным наше государство.

**Проблема:** как укреплятьсемейные связи и воспитыватьуважение к старшим в семье с помощью семейных традиций?

**Цель:** исследование традиции празднования дня рождения членов семьи Лоскутниковых из города Северобайкальск.

**Задачи:**

А) поучаствоватьв семейной традиции празднования дня рождения;

Б) подготовить рассказ и фотоматериал об этой семейной традиции;

В) оформить данный собранный материал в презентацию «Microsoft Power Point».

**Гипотеза**: хорошая традиция укрепляет семью.

**Круг рассматриваемых вопросов:** семейные традиции, празднование дня рождения, особенности семейной кухни, приготовления и сервировки блюд, подготовка подарков и поздравления как часть семейной традиции.

**Методы исследования, используемые в работе:** наблюдение, беседа с родственниками, фотографирование, изучение источников (рецептов) в сети Интернет, эксперимент.

В каждой семье есть свои большие и маленькие традиции, объединяющие всех родных не в обязательном порядке, а по желанию души. Одна из традиций нашей семьи - это празднование дня рождения.

1. **Семейная традиция – празднование дня рождения**

Каждый год мы собираемся семейным кругом и празднуем дни рождения мамы, бабушки, дедушки и день моего рождения. Это наша семейная традиция.

Каждый день рождения – это большой праздник. К нему мы готовимся заранее всей семьей: составляем меню, покупаем и делаем своими руками подарки, готовим праздничные угощения.

Чтобы встретить праздник, нужно хорошо потрудиться. Я всегда участвую в общем домашнем труде: помогаю взрослым, наблюдаю за ними и учусь.

* 1. **Приготовление блюд и сервировка праздничного стола**

Первым этапом обсуждаем и составляем меню на праздничный стол, выбираем лучшие рецепты – для этого пользуемся семейной поваренной книгой, советуемся с бабушками и ищем новые рецепты в сети Интернет.

Вторым этапом отправляемся в магазин и покупаем продукты, которые необходимы для приготовления пищи на праздничный стол.

Третьим этапом мы моем купленные продукты и начинаем по отдельности готовить каждое блюдо.

На праздничный стол мы печем пиццу. Для этого замешиваем тесто и тщательно раскатываем его. Нарезаем овощи для начинки: помидоры, огурцы, перцы. Обжариваем лук с грибами, натираем сыр. Раскатываем тесто, смазываем его соусом, выкладываем начинку, посыпаем сыром, рисуем сеточку майонезом и отправляем в духовку. Через 30 минут наша пицца готова.

Тесто замешивала бабушка Света, начинку готовила бабушка Оля, начинку раскладывал я.

Главным блюдом нашего праздничного стола являются позы. Позы - это национальное блюдо бурятской и монгольской кухни. Готовится оно на пару. Кушанье должно обязательно сохранять мясной вкус и аромат, поэтому состав не содержит какие-либо овощи, допускается включение в фарш только чеснока или лука. Приготовление теста практически ничем не отличается от пельменного.

Для приготовления поз нам необходимо изготовить фарш, замесить пресное тесто и слепить позы. После того, как позы слеплены, отправляем их в пароварку на 30 минут. Далее кладем на плоскую тарелку листы салата и выкладываем готовые позы.

За фарш у нас была ответственная бабушка Оля, тесто замешивала бабушка Света, за раскатку теста отвечал я, Максим, и за лепку - я с мамой.

Приступаем к приготовлению третьего блюда – печенье с джемом «Рогалики».

Для приготовления данного блюда нам понадобится изготовить сладкое тесто, раскатать его, вырезать кружочки при помощи кружки и разделить данные кружки на 8 частей. После выложить джем на подготовленное тесто и свернуть в трубочку.

После того, как все блюда готовы, накрываем праздничный стол. Это тоже очень важное и завершающее мероприятие. Накрываем согласно правилам этикета.

**2.2. Подготовка подарков и поздравление**

Важным этапом в приготовлении к празднику является изготовление открытки своими руками и обертывание подарков.

На каждый день рождения делаю красивую открытку, учу стишок и пишу пожелания от души. Для изготовления открытки нам понадобится лист бумаги формата А4, карандаши, краски или фломастеры, и, конечно же, фантазия. В этом году я написал маме: «Мамочка! Я тебя нежно обнимаю и готов подарить весь мир! Но пока вот эту веточку мимозы! Люблю! Люблю! Целую! Твой сынок Максим». Я нарисовал цветы мимозы.

Бабушки подарили маме настоящий букет роз, но она очень обрадовалась и моему нарисованному.

1. **Заключение**

Цели и задачи по данному проекту выполнены, гипотеза подтвердилась. Блюда приготовлены, открытка сделана, стих выучен, подарки оформлены. Мы все вместе потрудились, чтобы потом весело встретить праздник.

С помощью моих родственников собран фотоматериал, выполнена презентация «Microsoft Power Point».

Мама была очень рада и счастлива, получив огромное количество подарков, поздравлений от души.

Очень редко получается собираться семьей, а семейные традиции, например, такие, как празднование дней рождения членов нашей семьи, нас сближают и объединяют, поэтому необходимо обязательно их соблюдать. Они приносят радость и праздник в дом, дарят хорошее настроение, теплоту близких.

Кроме этого, я убедился, что совместный домашний труд, совместное ведение хозяйства делает семью еще более сплоченной, учит детей по мере сил помогать родителям, бабушкам и дедушкам и готовит ко взрослой жизни.